

lunch menu

entrées *förrätter*

kalix löjrom *vendace roe*

STEKT BRIOCHE, SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK & CITRON
PANFRIED BRIOCHE, SOURCREAM, CHIVES & LEMON
285 SEK

creme ninon *creme ninon*

GRÖNA ÄRTOR, RÖKT SIDFLÄSK, GRÄDDE & CHAMPAGNE
GREEN PEAS, SMOKED PORK BELLY, CREAM & CHAMPAGNE
1/2 255 SEK
1/1 345 SEK

råbiff *steak tartare*

ÄGGULEKRÄM, DIJONSENAP, KAPRIS & FRITERAD LÖK
EGG YOLK CREAM, DIJON MUSTARD, CAPERS & CRISPY FRIED ONION
1/2 235 SEK
1/1 with French fries 325 SEK

plats principaux *huvudrätter*

plat du jour

se veckans lunch på nästkommande sida
225 SEK

plat classique

se veckans lunch på nästkommande sida
275 SEK

tous les jours

biff rydberg *beef rydberg*

OXFILÉ, LÖK, ÄGGULA & SENAPSKRÄM
BEEF TENDERLOIN, ONION, EGG YOLK & MUSTARD CREAM
325 SEK

desserts *desserter*

rabarbertart *rhubarb tart*

INKOKT RABARBER, VIT CHOKLAD, CITRON & FÄRSKOSTCREMOUX
POACHED RHUBARB, WHITE CHOCOLATE, LEMON & CREAM CHEESE CREAM
165 SEK

crème brûlée *crème Brûlée*

145 SEK

affärslunch *business lunch*

förrätt

kalix löjrom

varmrätt

veckans plat du jour

dessert

crème brûlée

495 SEK

Vecka 9

plat du jour

*Marmite**fisk, skaldjur, fänkål, dill och saffransaioli*

plat du classique

*Oxkind**palsternacka, skogssvamp, rödvinsås och potatispuré***Vecka 10**

plat du jour

*Kolja**blåmusselvelouté, bakad blomkål, persiljerot och forellrom*

plat du classique

*Coq au vin**kyckling, champinjon, krispig fläksida och silverlök***Vecka 11**

plat du jour

*Bouillabaisse**tomat, skaldjur, fisk och rouille*

plat du classique

*Anka à l'orange**anklår, apelsinsås, rostade rotfrukter och pistagenötter***Vecka 12**

plat du jour

*Fiskgratäng**duchessepotatis, fänkål, fisk och skaldjurssås*

plat du classique

*Boeuf bourguignon**högrev, syltlök, rödvin, champinjon, potatispuré***Vecka 13**

plat du jour

*Halstrad lax**kokt potatis, bondbönor, glaserad morot och dillvelouté*

plat du classique

*Oxbringa**potatispuré, senap och pepparrotssås***Vecka 14**

plat du jour

*Torsk**vitvinsås, broccoli och kokt potatis*

plat du classique

*Barigoule**kycklingfilé, kronärtskocka, basilika, rostad potatis och gröna bönor***Vecka 15**

plat du jour

*Parmesangratinerad hälleflundra**crudité på rovor, champagnesås och potatis*

plat du classique

*Pärllhöna**jordärtskockspuré, rökt sidfläsk och ankleversås***Vecka 16**

plat du jour

*Rödspätta meunière**champinjoner, räkor, pepparrot och brynt smör*

plat du classique

*Kalv i dill**kalv tri tip, glaserad morot och syrlig kalvsky med dill***Vecka 17**

plat du jour

*Rödingfilé**gröna bönor, citron, sandefjordsås och kokt potatis*

plat du classique

*Schnitzel på kalv**ärter, kryddsmör och rostad potatis***Vecka 18**

plat du jour

*Marmite**fisk, skaldjur, fänkål, dill och saffransaioli*

plat du classique

*Oxkind**palsternacka, skogssvamp, rödvinsås och potatispuré*